



Gluten Free Cake - Blonde

SPONGE CAKE MIX-GLUTEN-FREE & WHITE CARMEL ile çalışılmış

SPONGE CAKE MIX-GLUTEN-FREE	1,000 kg
Yumurta	0,800 kg
Su	0,150 l
Toplam ağırlık	1,950 kg

Çırpma süresi: 8 dakika

Uygulama: Tüm malzemeler birlikte orta devirde karıştırılır ve 800 gramlık baklava tepsilerine dökülüp pişirilir.

Fırın sıcaklığı: 180 – 190 °C

Pişirme süresi: yaklaşık 25 dakika

Krema dolgusu

WHITE CARMEL	1,000 kg
Tereyağı	0,600 kg
Yumurta sarısı	0,200 kg
Süt	1,000 l
Toplam ağırlık	2,800 kg

Karıştırma süresi: 3 dakika

Uygulama: Süt, tereyağı ve yumurta sarısı beraber kaynatılır, ardından kaynatılmış karışımın içerisine çikolata ilave edilerek yaklaşık 15 dakika blender ile karıştırılır. Karışım bir gün buzdolabında bekletildikten sonra 1 kg kremaya 300 gram MELLA WHIP ilave edilerek çırpılır.

Fırın sıcaklığı: 170 – 180 °C

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 dakika

Uygulama: Kek ortadan enlemesine İki eşit parçaya kesilir. İlk katın üzerine krema sürülür ve frambuaz parçacıkları koyulur. Üzerine ikinci kat koyulur ve krema ile kapatılır. Üzeri isteğe göre süslenir.

Hindistan cevizli kaplama sos:

LUBECA WEISSE SCHOKO %29	0,300 kg
MELLA GOURMET WHIP	0,500 kg
Hindistan cevizi	0,100 kg
Jelatin	0,020 kg
Toplam ağırlık	0,920 kg

Uygulama: MELLA GOURMET WHIP ısıtılır, LUBECA WEISSE SCHOKO %29, jelatin ve Hindistan cevizi ilave edilerek karıştırılır. Hazırlanan sos ile turtalar görseldeki gibi dekore edilir